

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ПУТИ РЕШЕНИЯ ПРОБЛЕМЫ

Цыпин А. П., Ковалев М. М.

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»
г. Москва, Российская Федерация

Почти каждый второй продукт в России является фальсификатом, который может быть опасен для жизни человека. Фальсификация продукции, подразумевает под собой осознанное снижение качества товара. При отсутствии госконтроля эта ситуация может значительно ухудшиться и повлечь серьезные экономические последствия, а также привести к гибели людей (78 человек скончались). Только 3 года назад в г. Иркутске в результате фальсификации произошли массовые отравления с летальным исходом. Фальсификация продовольственных товаров ставит под угрозу продовольственную безопасность страны [2], а значит необходимо разрабатывать методы противодействия фальсификации для уменьшения ее количества, информировать население для уменьшения жертв, заниматься прогнозированием возможного уровня фальсификации и выработкой стратегии ее предотвращения. Указанные вопросы побудили нас к проведению данного исследования.

По данным Росконтроля, половина продуктов, прошедших экспертизу, является фальсификатом. Несмотря на это, наказания за именно фальсификацию в законодательстве нет, есть лишь наказание за обман покупателей. Фальсифицированные продукты вызывают множественные отравления, а иногда и даже жертвы.

На данный момент широко используют 7 методов фальсификации пищевых продуктов [1]: видовая, качественная, стоимостная, информационная, комплексная, предреализационная.

Коротко остановимся на формах проявления фальсификации в зависимости от вида продовольственной продукции.

Фальсификация молочных продуктов. Общеизвестным доказанным фактом считается разбавление водой в диапазоне от 10 до 20 %, что остается незаметным для среднестатистических потребителей товара. При концентрации воды более 30 % разбавленная жидкость отличается от исходного продукта по вкусовым характеристикам и ее можно отличить только по этому фактору.

Фальсификация мясных продуктов. Происходит путем замены более дорогого и качественного сырья на дешевое и низкое по качеству,

нарушения технических условий (введение различных добавок). Баранину и свинину используют для подмены говядины, баранина использует схожую с говядиной текстуру, а свинине с помощью подкрашивания кровью придают внешний вид говядины.

Фальсификация хлебобулочной продукции. Хлебобулочная продукция наиболее широко подвержена фальсификации, связано это с большим ассортиментом компонентов субститутов. Также присутствуют факторы технической фальсификации, которые дают простор для несоблюдения технологий производства, транспортировки и хранения.

Каждый год создают множество видов фальсификации, практикуемые способы, которые помогают отличить оригинальное изделие от подделки, постепенно устаревают. Для решения данной проблемы сейчас в России формируют кордовой потенциал, обладающий соответствующими компетенциями. Специалисты данного профиля обладают достаточной компетенцией для создания мер противодействия фальсификации.

Фальсификация пищевой продукции в России достигает колоссальных оборотов. В значительной степени это связано с отсутствием как таковой системы противодействия фальсификации, вроде создания новых методов обнаружения и создания нормативно-правовой базы. Ситуацию частично спасают общественные организации, которые вносят посильный вклад в борьбу с фальсификацией.

ЛИТЕРАТУРА

1. Состояние и тенденции развития рынков пищевой промышленности: теория, методология, практика / Л. Т. Печеная [и др.] // Пищевая промышленность. – 2019. – № 5. – С. 39-43.
2. Цыпин, А. П. Влияние состояния промышленности на продовольственную безопасность региона / А. П. Цыпин // Азимут научных исследований: экономика и управление. – 2016. – Т. 5. – № 3 (16). – С. 209-211.

УДК 339.138:004.77(091)

ИСТОРИЯ СОЦИАЛЬНОГО МАРКЕТИНГА

Чергейко О. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Маркетинг в социальных сетях – это полноценный маркетинг, а не только продвижение через различные социальные платформы. Со-